



*Domaine de Fougouse*

---

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR

ENTREPRISES & ASSOCIATIONS

SERVICE TRAITEUR

---

2022 & 2023

# SOMMAIRE



LE DOMAINE	3
OPTIONS À LA CARTE	4
LA FORMULE TRADITIONNELLE	5
LA FORMULE FANGOUSE	6
LES FORMULES COCKTAILS	7
LOCATION MATÉRIELS	8
PERSONNELS	9
CONDITIONS GÉNÉRALES	10



# LE DOMAINE

NOUS DISPOSONS DE DEUX ESPACES :

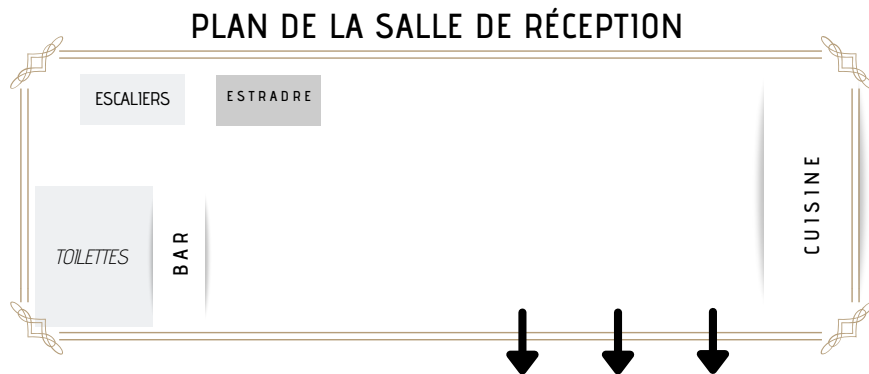
INTÉRIEUR : SALLE DE 295 M<sup>2</sup>  
EXTÉRIEUR : PRÉAU DE 250 M<sup>2</sup> AVEC JARDIN

La salle de réception vous sera utile pour vos repas d'entreprise, soirées, arbre de Noël.  
Mais aussi pour vos réunions, conférences, ateliers de groupe, etc.

Nous adaptons la mise en place de la salle selon vos souhaits.

Le matériel mis à disposition :

Écran de projection  
14 tables rondes (180cm de diamètre)  
10 tables rectangulaires (180cm de long)  
150 chaises



## PRÉAU & JARDIN

Le Préau vous sera utile pour vos repas d'entreprise, soirées, lancement de produits, ...

Le matériel mis à disposition :

10 tonneaux à vin  
15 tables hautes rectangulaires (180cm de long)  
90 tabouret haut - style industriel



# OPTIONS À LA CARTE

## L'ACCEUIL CAFÉ

Matin / après-midi

Café/ thé / infusion  
Jus de fruits (3 choix)  
Eau plate et pétillante  
Mini- viennoiseries (2p/pers)

Tarif  
sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

## APÉRITIF TRADITION

Midi / Soir

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge  
Eau plate, jus de fruits & sirops  
\*\*\*\*\*  
Duo de tapenade  
Légumes croquants & crème ciboulette  
Terrines de taureaux

Tarif  
sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

## APÉRITIF GOURMAND

Midi / Soir

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge  
Eau plate, jus de fruits & sirops  
\*\*\*\*\*  
Tataki de taureau  
Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confite  
Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort  
Mini bagel au saumon crème d'aneth

Tarif  
sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes



# FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## ENTRÉE (A choisir)

Tataki de taureau aux saveurs asiatiques  
Velouté de légumes de saison  
Pomme de terre fondante & sa réduction de crème aux champignons  
Tartare de saumon

## PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau & pomme de terre fondante  
Burger de taureau, potatoes & salade  
Brochette de taureau marinés, potatoes & salade  
Pluma de cochon ibérique mousseline & légumes de saison  
Rouille de seiche & son riz  
Pavé de saumon, beurre blanc basilic & riz pilaf  
Aubergine, houmous & potatoes  
Curry gourmand de légumes & riz

## DESSERT (A choisir)

Pavlova fruits rouges  
Brioche perdu  
Fondant chocolat  
Tarte citron meringuée

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Café

REPAS  
À L'ASSIETTE

Tarif  
sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

EN SUPPLÉMENT

ACCUEIL CAFÉ - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF TRADITIONNEL - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF GOURMAND - Voir détail page 4 de cette brochure)

MATÉRIELS - Serviette tissu : 1 € / pers. - Tireuse à bière : 110 €

# FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## ENTRÉE (A choisir)

Foie gras & son chutney  
Gravlax de saumon  
Velouté de saison & œuf parfait  
Mozzarella panée & croute de noisette

## PLAT (A choisir)

Ballottine de poulet, crème de moutarde & purée de céleri  
Filet de daurade, sauce vierge & panis  
Bourride de lottes & légumes  
Pate pesto & tomate confite  
Risotto champignons & parmesan

## DESSERT (A choisir)

Royal chocolat  
Tarte aux fruits  
Tarte façon tatin  
Parfait à la manque

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Café

REPAS  
À L'ASSIETTE

Tarif  
sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

EN SUPPLÉMENT

ACCUEIL CAFÉ - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF TRADITIONNEL - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF GOURMAND - Voir détail page 4 de cette brochure)

MATÉRIELS - Serviette tissu : 1 € / pers. - Tireuse à bière : 110 €

# FORMULES COCKTAILS

INCLUS DANS LA FORMULE

## PROPOSITION N°1

### PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDS	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confite		Croquette jambon ibérique
Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort		Tempura de gambas
Mini bagel au saumon & crème d'aneth		

### + ATELIER CULINAIRE:

Rouille de seiche **OU** Saumon Gravlax

### + SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Mini salade de fruits / Tartelette chocolat

## PROPOSITION N°2

### PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDS	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confit		Croquette jambon ibérique
Mini tartes aux légumes du soleil & bille de chèvre		Accra de cabillaud
Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort		Tempura de gambas
Mini bagel au saumon & crème d'aneth		
Cube de thon artichaut & tomate mariné		

### + ATELIER CULINAIRE:

Rouille de seiche **OU** Saumon Gravlax

### + ATELIER PLANCHA:

Brochette de taureau **OU** Brochette de St-Jacques & crevette

### + SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Mini salade de fruits / Tartelette chocolat / Mini cheesecake

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Eau pétillante pour le fromage  
Café

PROPOSITION N°1

PROPOSITION N°2

Tarif  
sur demande

Tarif  
sur demande

EN SUPPLÉMENT

## MATÉRIELS

Serviette tissu : 1 € / pers.  
Tireuse à bière : 110 €  
Fût de bière supplémentaire : 110 €

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

# LOCATION DE MATÉRIELS

ART DE LA TABLE

## FORMULE TRADITIONNELLE

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FOURCHETTE -  
COUTEAU - CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT -  
ASSIETTE À FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X2 X2 X1 X1 X2

## FORMULE FANGOUSE

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FLUTE À  
CHAMPAGNE - FOURCHETTE X2 - COUTEAU X3 -  
CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT - ASSIETTE À  
FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X2 X2 X1 X1 X2

MOBILIER

## TABLES RONDES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS D'UN  
REPAS À L'ASSIETTE OU AU PLAT. CES TABLES  
PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



## TABLES RECTANGULAIRES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS DU VIN  
D'HONNEUR OU D'UN COCKTAIL DINATOIRE  
CES TABLES PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



## CHAISES

NOUS PROPOSONS DES CHAISES PLASTIQUES À  
AGRÉMENTER AVEC LES HOUSES DE VOTRE CHOIX.  
UN DEVIS POUR D'AUTRES CHAISES EST POSSIBLE.



NAPPAGE

NAPPES EN TISSUS CARRÉS  
(240X240CM)

NAPPES INTISSÉES  
RONDES (200CM DE DIAMÈTRE)

NAPPES EN TISSUS

NAPPES INTISSÉES

HOUSSE BLANCHE

SUPPLÉMENT 1€ / CHAISE



# PERSONNEL



Le coût du personnel est inclus dans toutes nos formules.

La composition de l'équipe qui assurera votre réception se fera suivant le nombre de convives.

En référence, nous comptons 1 cuisinier, 1 commis de cuisine, 1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 40 convives.

L'ensemble de l'équipe sera présente sur le lieu pour une vacation de 9 heures  
toutes heures supplémentaires sera facturées 30€ (journée) et 40€ (nuit).

**MAITRE D'HOTEL**

PERSONNE RÉFÉRENTE DE VOTRE ÉVÉNEMENT, ELLE VOUS A SUIVI  
TOUT AU LONG DE VOTRE PROJET.

VÉRITABLE CHEF D'ORCHESTRE, IL SERA LE RESPONSABLE D'ÉQUIPE  
ET VOTRE INTERLOCUTEUR LORS DU JOUR J.

**CUISINIERS**

L'ÉQUIPE EN CUISINE SERA DANS L'OMBRE POUR VOUS PRÉPARER  
LES METS CONVENUS ET ÉPATER VOS CONVIVES.

**SERVEURS**

L'ÉQUIPE DU SERVICE SERA À VOTRE DISPOSITION POUR UN BON  
DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT ET LE CONFORT DE VOS CONVIVES.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



\* À COMPTER DU 1ER JANVIER 2021, LE SERVICE TRAITEUR DU DOMAINE DE FANGOUSE EST OBLIGATOIRE. DE CE FAIT, AUCUNE AUTRE SOCIÉTÉ DE TRAITEUR EXTÉRIEURE, NE POURRA EXERCER AU SEIN DU DOMAINE.

\* UN ACOMPTÉ DE 30 % EST DEMANDÉ LORS DE LA RÉSERVATION.

EN CAS D'ANNULATION, LES ARRHEs VERSÉES SERONT CONSIDÉRÉES COMME PERDUE SAUF CAS DE FORCE MAJEURE.

\* EN CAS DE FORCE MAJEURE, NOUS PROPOSONS JUSQU'À 3 DATES, POUR LE REPORT DE VOTRE ÉVÉNEMENTS AU SEIN DE NOTRE DOMAINE, EN FONCTION DE NOS DISPONIBILITÉS.

\* LE NOMBRE DÉFINITIF DE PARTICIPANT EST À CONFIRMER 5 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT ET SERVIRA DE BASE À LA FACTURATION.

\* TOUTE INSCRIPTION DE DERNIÈRE MINUTE DE PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE.

\* SI LE NOMBRE DE PERSONNE FINAL EST INFÉRIEUR AU NOMBRE DE PARTICIPANT ANNONCÉ, LE PRIX PAR PERSONNE SERA RÉÉVALUÉ.

\* LE SOLDE DE LA PRESTATION EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT AU PLUS TARD LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT.

\* UN CHÈQUE DE CAUTION DE 1900 € EST RÉCLAMÉ À LA RÉSERVATION, ET CELUI-CI VOUS SERA RESTITUÉ APRÈS L'INVENTAIRE DES LIEUX.

\* IL EST INTERDIT DE METTRE DES PUNAISES, AGRAFES OU CLOUS SUR LES POUTRES DE LA SALLE ET TABLES. DES PÉNALITÉS DE 5€ SERONT APPLIQUÉS PAR OBJETS INTERDITS SUR LE MOBILIER ET POUTRES DE LA SALLES.

\* LE LOCATAIRE A SOUS SA RESPONSABILITÉ LE MATÉRIEL DU DOMAINE, LE MOBILIER ET SES PROPRES INVITÉS. S'IL LE SOUHAITE, IL PEUT DEMANDER UNE EXTENSION DE GARANTIE DE SA RESPONSABILITÉ CIVILE À SON ASSURANCE PERSONNELLE POUR L'ÉVÉNEMENT QU'IL ORGANISE ET LES DÉGÂTS QUE SES INVITÉS POURRAIENT OCCASIONNER.

\* EN SIGNANT CE DEVIS, LE CLIENT S'ENGAGE À RÉGLER TOUT DÉGÂT ÉVENTUEL CAUSÉ LORS DE L'ÉVÉNEMENT. EN CAS DE DÉTÉRIORATION OU DE CASSE DE MATÉRIEL, NOUS APPLIQUERONS LA FACTURATION DU PRIX D'ACHAT TTC DE CE MATÉRIEL.



VOTRE CONTACT :

**MAXIME CARLE**  
**06.37.95.04.51**

[CONTACT@DOMAINEDEFANGOUSE.FR](mailto:CONTACT@DOMAINEDEFANGOUSE.FR)

[WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR](http://WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR)

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE

